



LES ENTRÉES

LE MAQUEREAU 10

Oignon / Petits Pois / Chèvre

LE THON 12

Gnocco fritto / Ricotta / Condiment d'herbe

LE POULPE 15

Sucrine / Soja / Sésame

LA CAROTTE 9

Jasmin / Socca / Yaourt

L'ASPERGE 11

Oeuf / Gremolata / Chartreuse

LES PLATS

LA TRUITE 20

Miso / Carotte

LE SAUMON 20

Leche de tigre / Grenade / Maïs

LE LIEU JAUNE 21

Aubergine / Ail / Tomate

LE SAINT-PIERRE 28

Pois chiche / Olive / Bisque

LE RISOTTO 17

Poutarge / Citron Jaune

LES DESSERTS

LA RHUBARBE 8

Hibiscus / Mélisse

LE PAMPLEMOUSSE 8

Menthe / Poivre de Timut

LA FRAISE 9

Mascarpone / Dacquoise

LA MANGUE 8

Noix de coco / Citron vert

LE CHOCOLAT 9

Tonka / Confiture de lait / Shortbread



MENU DÉCOUVERTE

54€

ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

Menu pour l'ensemble de la table
Uniquement le soir

LA CAROTTE

Jasmin / Socca / Yaourt

LE THON

Gnocco fritto / Ricotta / Condiment d'herbe

LE RISOTTO

Poutarge / Citron

LE SAINT-PIERRE

Pois chiche / Olives / Bisque

LA FRAISE

Mascarpone / Dacquoise

LE CHOCOLAT

Tonka / Confiture de lait / Shortbread

NOS FORMULES DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi midi

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,50€